

Cod: 42310946

**Cella frigorifero altezza 2540 mm prezzo escluso motore 2340x3140x2540h mm**



## Descrizione

### Creperie professionali

La crepiera professionale è indicata per la preparazione di crêpes dolci o salate nelle cucine professionali. Le piastre per crêpes possono avere due tipi di alimentazione:

- a gas, con attacco per il gas metano o la bombola posto sulla parte posteriore della piastra;
- elettrico, con alimentazione monofase o trifase.

### Formati crepiere professionali

Le macchine per crêpes si distinguono anche in base al formato. A seconda del modello, una crepiera professionale può avere una o due piastre, regolabili singolarmente come temperatura

attraverso le manopole corrispondenti.

Il materiale delle piastre è in ghisa, liscia o rigata, antiscivolo e antiaderente. La ghisa è compatibile al contatto con gli alimenti, secondo la normativa MOCA vigente.

## Come cuocere una crêpe

La cottura di una crêpe è molto semplice da eseguire. Una volta preparato l'impasto, con acqua, farina, zucchero o sale, latte, uova e burro, si distribuisce la pastella sopra la piastra già riscaldata. È meglio fare attenzione alle dosi per evitare di fare crespelle troppo spesse: il segreto di una buona crêpe è proprio quella di renderla sottile.

## Pulizia crepiere professionali

Della piastra per le crêpe va ben pulita la parte in ghisa dopo ogni utilizzo. Per la pulizia è bene utilizzare detergenti per cucina non aggressivi e spugne non abrasive, per non rovinare l'antiaderenza.

## Crepiere su Ristoattrezzature

Tutte le crepiere professionali in vendita su Ristoattrezzature sono dotate di marchio CE.

### Dimensioni

Spessore pareti	70 mm
-----------------	-------